

früher „Der Ostmärker"
Land- und hauswirtschaftlicher Ratgeber.
Beilage zur „Deutschen Rundschau".

Die „Scholle" erscheint jeden zweiten Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. — Geschäftsstelle: Bromberg.

Anzeigenpreis: Die einspalt. Millimeterzeile 15 Grosch., die einspalt. Reklamezeile 125 Groschen. Danzig 10 bzw. 80 Dz. Pf. Deutschld. 10 bzw. 70 Gold-Pf.

Nr. 16. Bromberg, den 6. August 1933.

Wie erhöhen wir die Fruchtbarkeit der Obstbäume?

Von H. Rickmeyer-Friedingen, Kr. Bromberg.

Bei den meisten ländlichen Grundstücken befindet sich ein Obstgarten, welcher den Obstbedarf des Besitzers decken soll und auch die Aufgabe hat, eine größere Menge Obst zum Verkauf zu produzieren. Aber nicht jeder Obstgarten ist leistungsfähig; manche Obstgärten geben eine große Menge Früchte, während manche nur ein kleines Quantum liefern. Sollen die Bäume reichliche Ernten liefern, so verlangen sie auch Luft, Licht, Nährstoffe, Wasser und Wärme. Fehlen diese, so werden Höchsterträge nicht erreicht.

Der Obstbaum braucht Luft und Licht. Die grünen Blätter haben die Aufgabe, mittels der Spaltöffnungen zu atmen und sie verwandeln die aufsteigenden Nährstoffe in Protoplasma, den die Pflanzen zum Gedeihen, Wachstum und zu den Früchten notwendig gebrauchen. Die Blätter sind mithin gewissermaßen die Lungen und der Magen des Baumes. Aber nur diejenigen Blätter können ihre Funktionen ausüben, welche auch wirklich von den Sonnenstrahlen berührt werden. Sind in der Baumkrone viele Äste, dann werden die inneren Blätter derselben von den Sonnenstrahlen nicht getroffen und sie werden dann ihre Aufgabe auch nicht erfüllen. Es ist darum erforderlich, daß im Laufe des Winters die übrigen Äste entfernt werden. Aber auch zu dicht dürfen die Bäume nicht gepflanzt werden. Ein Obstbaum kann nur dann gedeihen, wenn er viel Raum hat, daß Luft und Licht ungehinderten Zutritt haben.

Ebenso wie die Baumkrone brauchen auch die Wurzeln Licht und Luft. Da die Wurzeln auch atmen, dürfen die Bäume nicht zu tief gepflanzt werden, denn die meisten tiefgepflanzten Bäume sind unfruchtbar, weil die Wurzeln nicht atmen können. In nassen Gärten macht man häufig die Beobachtung, daß die Bäume nicht wachsen und schließlich durch Luftmangel der Wurzel erkranken und zu Grunde gehen. Es ist für die Bäume auch schädlich, Gras in den Garten zu säen. Durch die dicke Grasnarbe kann die Luft nicht an die Wurzeln gelangen und es kann im Erdboden keine genügende Atmung vor sich gehen. Sofern aber doch Gras unter den Bäumen vorhanden ist, ist die Grasnarbe in der Nähe des Stammes — bei großen Bäumen 2 — 3 Meter zu entfernen.

Aber auch auf die Zufuhr von Nährstoffen muß der Obstbaumbesitzer bedacht sein. Denn die Düngung der Obstbäume ist zur Erzielung reicher und regelmäßig wiederkehrender Ernten besonders wichtig. Bäume, die nicht gedüngt werden, liefern keine befriedigende Ernten und sind nicht widerstandsfähig gegen tierische und pflanzliche Schädlinge. Jeder fruchtbare Obstbaum entzieht dem Erdboden Nährstoffe, welche er zum eigenen Wachstum und zur Produktion der Früchte benötigt. Wenn der Baum auch in der Zukunft leistungsfähig bleiben soll, dann muß er auch alljährlich gedüngt werden. Die Hauptnährstoffe Stickstoff, Phosphorsäure, Kali und Kalk müssen reichlich verabfolgt werden.

Die Wirkung dieser Nährstoffe ist verschieden. Der Stickstoff wirkt anregend auf das Wachstum der Blätter, der Früchte und des Holzes. Die Phosphorsäure begünstigt den Blüten- und Fruchtansatz. Das Kali bewirkt kräftigen Wuchs und reiche Tragbarkeit. Der Kalk ist für alle Steinobstarten zur Bildung der steinigen Hülle, welche den Kern umgibt, besonders wichtig. Bäume, die stark treiben, entzieht man mehr Stickstoff und sie erhalten mehr Phosphorsäure, Kali und Kalk. Bäume, welche viel Früchte ansetzen aber keine großen Holztriebe zeigen, erhalten mehr Stickstoff, etwas Kali und Kalk, aber keine Phosphorsäure. Kali, Phosphorsäure und Kalk sind im Herbst zu streuen, damit sie durch die Winterfeuchtigkeit an die Wurzeln gelangen und rechtzeitig zum Wachstum aufgenommen werden. Die Stickstoffdüngung ist im zeitigen Frühjahr zu geben.

Aber auch die natürlichen Düngemittel können mit zur Anwendung gelangen. Da im Stallmist alle vier Hauptnährstoffe enthalten sind, so ist er ein wertvolles Düngemittel für die Obstbäume. Wenn man aber Höchsterträge erzielen will, muß man nebenbei auch künstliche Düngemittel mitverwenden. Die Jauche ist auch als ein wertvoller Dünger im Obstgarten anzusehen, jedoch muß man, weil sie zu wenig Phosphorsäure enthält, noch nebenbei eine Phosphorsäure-Düngung verabfolgen.

Die Düngung hat nur dann einen Erfolg, wenn sie zur rechten Zeit gegeben wurde. Da die kleinen Faserwurzeln die Nährstoffe aufnehmen und im Erdboden sich verzweigen, so darf der Dünger nicht direkt am Stamm gegeben werden, sondern in einem weiteren Umkreise. Werden die Bäume reichlich und richtig gedüngt, dann werden die Blüten und Früchte nicht leicht abfallen und es ist auf eine gute Ernte Aussicht. Wer nicht gut düngt, wird auch nicht viel ernten.

Der Baum gebraucht aber auch Wasser. Das Wasser spielt eine große Rolle insofern, als es die Beförderung der Nährstoffe durch den ganzen Pflanzenkörper besorgt und auch aufgespeicherte feste Nährstoffe zur Zeit ihres Verbrauches wieder auflösen muß. Während der Vegetations-

zeit ist das Wasserbedürfnis des Baumes am größten, und die Größe der Früchte und die Saftmenge derselben richtet sich nach der Wasseraufnahme. Wo die Verhältnisse es zulassen, sollte man es in trockenen Sommern nicht versäumen, den Obstbäumen Wasser zuzuführen.

Endlich gebraucht der Baum auch Wärme, denn ohne Wärme ist kein Pflanzenwachstum möglich. Sind die Obstgärten gegen Kälte und Winde geschützt, dann werden auch die Obstbäume zur Zeit der Ernte den Segen spenden.

Pflege des Gebrauchshundes.

„Feiste Jäger, magere Hunde", sagte mir neulich ein alter Hegemeister. Ob's stimmt? Ich will's nicht entscheiden; aber soviel weiß ich, daß mancher Hund auf der Jagd und auch nachher im Kruge schlecht wegkommt, während es seinem Herrn recht gut geht. Noch vor kurzem sah ich eine kleine Jagdgesellschaft hinter vollen Gläsern und gefüllten Tellern sitzen, während zwei magere Hunde in einem kalten, zugigen Stalle hungrig auf schlechtem Lager ihre müden Knochen streckten. So etwas ist unweidmännisch!

Jäger, die ihre Hunde nicht genügend pflegen, verdienen keinen Hund! Ich halte es für richtig, erst den Hund gut zu versorgen, und dann erst an sich selbst zu denken. Es genügt nicht, wenn dem Hunde an warmen Tagen Gelegenheit gegeben wird, Wasser zu sich zu nehmen und sich abzukühlen, er muß auch Futter haben. Wie leicht sind einige Tafeln Hundekuchen im Rucksack mitzuführen. An kalten Tagen besonders ist ein Teller warmer Fleischbrühe von bester Wirkung, man kann auch den Hundekuchen darin einbrocken oder ein Stück Brot. Auch für den Jäger ist an kalten Tagen eine Tasse Fleischbrühe besser als ein Schnaps.

Man versäume ferner nicht, den nassen Hund nach Schluß der Jagd gründlich abzureiben, nach langer Arbeit im kalten Wasser zu massieren. Zum Abreiben benutzt man am besten einen Strohwisch oder man ermögliche es, daß der Hund sich in frischem Stroh wälzen kann. Auf dem Anstande usw., wo der Hund sich nicht bewegen kann, decke man ihn gut zu. In besonders warmen Räumen soll der Hund nach der Jagd nicht weilen, er darf aber nicht frieren, auch im Wagen nicht.

Heidejäger.

Landwirtschaftliches.

Bei Hitze feinkörnig buttern. Um im Hochsommer der Gefahr des Übersäuerns zu begegnen, soll man öfters buttern, schnell arbeiten und die Buttermilch restlos ablassen. Wenn nämlich erst größere Klumpen entstanden sind, welche Buttermilch in sich bergen, dann schlägt die Butter bald um. Um richtig zu waschen, gebe man so viel Wasser ins Butterfaß, als zuvor Rahm darinnen war, und drehe mit der angegebenen Tourenzahl. Gegebenenfalls ist das Waschen zu wiederholen.

Selbstentzündung des Heus. Jeder Gewitterregen führt Salpeterverbindungen mit sich. Wird nun kurz darauf Gras gemäht und dieses getrocknet, so scheiden sich kleine Salpeterkristalle an den Halmen aus und verursachen später deren Verkohlung. Selbst das best' eingebrachte Heu schwitzt auf dem Stapel, weil noch nicht alle Pflanzenzellen abgestorben sind. Solch' ein Vorgang ist normal. Ist aber das Heu nicht richtig trocken geworden, so vermehren sich (infolge des Feuchtigkeitsgehalts) die den Halmen anhaftenden Keime und durch deren Atmung entsteht viel Wärme. Bei 70 Grad kann 1 kg Heu bis zu 70 Liter leicht entzündlicher Gase entwickeln, die in Verbindung mit elektrischen Leitungen leicht gefährlich werden können. Mit dem Einfahren von Heu, besonders eiweißreichem, sei man nicht zu rasch bei der Hand, lasse die Gärung möglichst draußen eintreten und packe gegebenenfalls altes Heu zwischen das frische. Auch das Zwischenstreuen von Viehsalz ist gut, weil es die Keime abtötet, durch deren Atmung die übermäßige Wärme entsteht. Um letztere zu messen, steckt man Eisenstäbe in den Heustapel und fühlt darnach die Temperatur. Bis zu 60 Grad kann man noch das Mittel der Pressung mit Sandsäcken, Steinen usw. versuchen, darüber hinaus bleibt nur die Wasserspritze übrig, um wenigstens das Gebäude zu retten. lt.

Bienenzucht.

Auswahl der Standstöcke. Jeder Bienenwirt stelle gleich vom Beginn seiner Laufbahn an fest, wie viele Völker er zu halten gedenkt. 20 bis 30 Familien kann jedermann im Nebengeschäft noch gut betreuen. Darüber hinaus ist schon eine Hilfskraft notwendig, wenn der Hauptberuf nicht Schaden leiden soll. Ist der Stand voll, so suche man das Schwärmen nach Möglichkeit zu verhindern. Man züchte dann mehr auf Honig. Auch ist es empfehlenswert, jene Völker, die niemals unsere Hoffnungen gut erfüllen, bei der Herbstmusterung auszuschalten oder mit anderen Kolonien zu vereinigen. Nur die allerbesten Völker am Stande sollten als Standvölker aufgestellt werden. Maßgebend für die Eignung einer Bienenfamilie ist zunächst der Befund des Brutlagers. Ist dieses geschlossen, d. h. befinden sich innerhalb der Brutkreise keine oder nur wenige leere Zellen und ist das Brutnest im Vergleich mit anderen guten Völkern des Standes entsprechend ausgebreitet, ist der Honigertrag entsprechend, dann kann das Volk auf dem Stande bleiben. Auch auf das Wachsgebäude ist bei Auswahl der Standstöcke Rücksicht zu nehmen. Völker mit ganz altem Baue sind umzulogieren. Weigert.

Geflügelzucht.

Der versetzbare Geflügelstall. Wenn im Frühjahr die Feldbestellung einsetzt, namentlich aber nach der Ernte, ist das Geflügel für den Landwirt die beste Feldpolizei. In Rübenanbaugegenden hat man die besten Erfolge damit erzielt. Manches Rübenfeld haben die Hühner durch Vertilgung von Würmern, Schnecken, Engerlingen und anderen Schädlingen gerettet. Im Herbst geht's dann wieder auf die Stoppelfelder, wo die Tiere dann wochenlang ohne Beifutter ihr volles Auskommen finden. Nicht bloß die ausgefallenen



GEFLÜGELWAGEN

Körner werden so verwertet, sondern auch durch Vertilgung unzähliger Unkrautsamen und tierischer Schädlinge wird hier dem Bauern unbezahlbarer Dienst geleistet. Hier sind nun die versetzbaren Ställe unumgänglich notwendig. Diese sind aus nur leichtem Material herzustellen, doch so, daß sie Schutz gegen Regen, Wind und Raubzeug bieten. Um die Häuschen leicht bewegen zu können, setzt man sie auf ein altes Wagengestell oder montiert ein paar alte Räder darunter. Diesen Wagen fährt man dann täglich ein Stück weiter, bis das ganze Feld abgesucht ist. Die innere Einrichtung muß natürlich ähnlich der der festen Stallung sein, ausgerüstet mit Sitzstangen und Legenestern. (Siehe Abbildung.) Abends ist der Auslauf zu schließen und frühmorgens zu öffnen. Täglich ist eine ein- oder zweimalige Nachschau zu halten, um die Eier einzusammeln und für frisches Trinkwasser zu sorgen. Man wird sich wundern, wie rasch sich die Tiere an dieses neue Heim gewöhnen und wie vorzüglich sie bei dieser Betriebsweise gedeihen, die doch so gut wie gar keine Unkosten verursacht. Sch.

Was ist im August auf dem Geflügelhofe zu tun?

Hühner: Wenn jetzt so viele Hennen verlegen, so liegt dies an der Unsauberkeit der Nester. Da tut Abhilfe not! Stellen sich die ersten Zeichen der Mauser ein, so sind diejenigen Hennen auszumerzen, welche drei Jahre alt sind. Sie gehören in den Kochtopf. Sie vorher noch mästen zu wollen, bringt nichts ein. Wer Gelegenheit dazu hat, sollte für seine Hühner den Hühnerwagen ausnutzen. Die auf die Felder hinausgebrachten Hennen brauchen so kein Futter, die Jungtiere werden üppiger und die Äcker werden gereinigt von Unkrautsamen und lebenden Schädlingen.

Trut- und Perlhühner: Truthennen, die zum zweiten Male mit dem Brüten fertig sind, führen jetzt ihre Küchlein. Sie selbst erhalten zur Kräftigung viel Weizen und Mais. Bald setzt dann das Legegeschäft ein. Puteneier sind außerordentlich schmackhaft, daher im Verkauf teurer als Hühnereier. Dasselbe gilt für die Perlhuhneier.

Gänse: Ehe der Verkauf der Junggänse einsetzt, sind von der ersten Brut diejenigen auszuwählen, die zur Fortzucht benutzt werden sollen. Gössel der zweiten Brut leiden im August häufig unter Diphtherie; im zarten Alter dürfen sie nicht durch das feuchte Gras wackeln. Die umherliegenden und purrenden Gänsefedern sind zu sammeln, zu reinigen und zu verwerten. Häufig werden die Junggänse schon im August gemästet, doch bringt das kaum etwas ein, da bei der großen Hitze die Gewichtszunahme zu gering ist.

Enten: Bruteier von Enten werden nun nicht mehr genommen; daher können die Erpel geschlachtet werden. Dafür sind jetzt fremde Frühbruterpel in den Zuchtstamm einzustellen. Wasserlinsen, auch Grieß oder Grütze genannt, sind im August massenhaft da. Sie den alten und jungen Enten zu füttern, sollte kein Entenbesitzer unterlassen.

Tauben: Den zurückbleibenden Jungen wird durch Zusatz von Lebertran zum Weichfutter Hilfe gebracht. Besonders die Weichfuttertröge, aber auch die sonstigen Gefäße müssen peinlich sauber gehalten werden; dadurch wird der etwa auftretenden Wurmseuche Einhalt getan. Läßt es sich einrichten, so sind die selbständigen Jungtauben von den Zuchttieren zu trennen. Damit wird verhindert, daß sie zu früh brüten. Bei den Zuchttauben macht sich bereits jetzt der Beginn des Federwechsels bemerkbar; doch das Fortpflanzungsgeschäft geht trotzdem ruhig weiter. Paul Hohmann (Zerbst).

Obst- und Gartenbau.

Schädlingsbekämpfung im Garten im August. In erster Linie muß der gefährliche Apfelwickler (Obstmade) erwähnt werden. Die erwachsenen Maden, die bei den Maßnahmen in früheren Monaten nicht vernichtet wurden, verlassen jetzt an einem Spinnfaden die Früchte, gehen aber nicht in die Erde, sondern suchen sich an den Bäumen, Pfählen und anderweit trockene Schlupfwinkel, wo sie sich zur Überwinterung einspinnen. Wo noch nicht geschehen, lege man sofort Fanggürtel, sogen. Madenfallen an. Die schmutziggelben Larven der Birnblattwespe, sowie die noch kleinen Räupchen des Goldafters, die jetzt die Blätter zerfressen, müssen durch abtötende Pflanzenschutzmittel vernichtet werden. — Die Räupchen der Obstblattminiermotte minieren Gänge in die Blätter der Apfel-, Kirsch- und Pflaumenbäume. Die Bekämpfung richtet sich auf das Abfangen der Motten und auf Tötung der Raupen. Die Verpuppungszustände beseitigt man am besten durch Abschneiden und Verbrennen der befallenen Blätter. Im Herbst ist alles Laub zu sammeln und zu verbrennen oder mit reichem Zusatz von Kalk zu kompostieren. An den Stämmen begegnet man jetzt auch schon den Eierhaufen des Schwammspinners, die von August an angelegt werden. Die sogen. großen Eierschwämme bestehen aus braunen Wollhaaren, in die bis zu 400 Eier eingebettet sind. Die Eigelege sind zu entfernen (abkratzen) oder mit Petroleum zu beseitigen. Bei Laubausbruch im Frühjahr wird gegen die Jungraupen mit Arsenbrühe gespritzt. Die stillsitzenden Schmetterlinge und die ruhenden Raupen sind zu zerdrücken. — Von Anfang August an ist die zweite Generation der Raupen des Kohlweißlings schärfstens zu beobachten. Das Absuchen und Vernichten der gelben Eierhäufchen auf den Blattunterseiten ist von größter Wichtigkeit. Die nützlichen Schlupfwespen, die im Larvenzustande die Raupenleiber bewohnen und ausfressen, sind zu schonen. Ka.

Vom Schaden der Kohlweißlingsraupen. Die von Juli bis Oktober erscheinenden weißen Falter sind bereits die zweite Generation, die ihre großen Eiermassen an alle Kohlarten ablegt. Aus den Eiern entwickeln sich meist schon in vier bis fünf Tagen die bekannten grünen Raupen. Bei ihrer Gefräßigkeit wachsen sie rasch, verpuppen sich und ergeben wieder Schmetterlinge, die das Fortpflanzungsgeschäft bis in den Herbst hinein fortsetzen. Man muß daher möglichst schon den Schmetterlingen mit Netzen, Tüchern usw. nachstellen oder sie mit Spritzmitteln vergrämen. Die Eier, die sich in Klümpchen meist an der Unterseite der Blätter befinden, muß man beizeiten zerdrücken. Langwieriger ist das Ablesen der Raupen, die oftmals die ganze Pflanze zu einem Gerippe abfressen. Ein gutes und billiges Mittel ist Viehsalz-Lösung, die man morgens und abends auf die Unterseite der Blätter spritzt, wodurch die Raupen getötet werden, auch kann man die betauten Blätter mit Steinkohlenasche bestreuen. Frz.

Zur Obsternte. Allmählich rückt wieder die Zeit der Ernte in unseren Obstgärten heran. Da heißt es, jetzt schon alles bereit stellen, was dazu nötig ist. Da ist zunächst die Leiter. Leicht und stabil muß sie sein. Eine schwere Leiter läßt sich nur schwer bewegen, nicht leicht an jeden Ast heranbringen


Praktischer Obstpflückkorb

und bricht und knickt manchen Zweig. Ferner braucht man einen festen, jedoch nicht zu großen, handlichen Pflückkorb, wie ihn unser Bild vorführt. Am besten eignen sich feste Weidenkörbe, die vielerorts auch gleich als Versandkörbe benutzt werden. Durch einen S-Haken läßt er sich leicht in Handgreifnähe an jedem Ast aufhängen. Seh.

Zur Anzucht von Rosenkohl. Rosenkohl ist den feinsten Gemüsen zuzuzählen; leider ist seine Anzucht nicht selten von Mißerfolgen begleitet. Statt reicher Mengen starker, fester „Röschen" erntet man geringe Erträge kleiner, loser Rosen, die teilweise mehr Blattrosetten gleichen. Die Mißerfolge sind zur Hauptsache auf mageren Boden, verspätete Pflanzung und zu enge Abstände zurückzuführen. Rosenkohl verlangt in erster Linie einen in guter Kultur stehenden, reichgedüngten, aber nicht fetten Boden. Ich pflege ihn nach einer (entweder bereits im vergangenen Herbste oder während des Winters verabfolgten) Stallmistdüngung unter Beigabe von Handelsdünger anzubauen. An letzterem verabreiche man mindestens 14 Tage vor der Pflanzung auf 1 Ar 2 kg Montansalpeter, 3 kg schwefelsaure Kalimagnesia und 4 kg Superphosphat. Diese Mengen werden nach guter Vermischung ausgestreut und nur flach untergebracht. Ohne Stalldünger sind die angegebenen Mengen um etwa ein Drittel zu erhöhen. Zu warnen ist vor einer stärkeren Anwendung von Jauche oder Latrine neben Stalldünger, weil die Rosenkohlpflanzen auf einem solchen fetten Boden zwar üppiges Laub, aber keine festen Rosen bilden. Man gebe die Dunggüsse nur ein- bis höchstens zweimal in der ersten Entwicklungshälfte der Pflanzen und kann dann natürlich die Stickstoffdüngung (Montansalpeter) einschränken. Also keine Stickstoffüberdüngung! Was die Zeit der Pflanzung betrifft, so ist die erste Hälfte des Juni die beste Pflanzzeit und nur in wärmeren Gegenden kann sie etwa 8—10 Tage später erfolgen. Im Juli gepflanzter Rosenkohl gelangt gewöhnlich nicht zur vollen Entwicklung. Der Reihenabstand betrage nicht unter 70 cm, während der Pflanzenabstand nicht unter 60 cm genommen werden sollte. Erst bei solcher Pflanzweite kann sich der Rosenkohl kräftig entwickeln. Hps.

Einmachezeit.

Keine Hausfrau will versäumen, von dem Früchtereichtum dieses Sommers zu profitieren und ihren Wintervorrat an Eingemachtem recht vielseitig zu gestalten. Die Zeit der Erdbeeren ist schon beinahe vorbei, aber Johannisbeeren und Himbeeren, Stachelbeeren, Kirschen, Pfirsiche, Aprikosen, auch allerlei frühe Pflaumenarten gibt es in Mengen. Noch recht viel Sonne und wir bekommen köstliche Brombeeren, Hollunder und Birnen. Auch die ersten Äpfel — Fallobst, das sich ausgezeichnet zu Gelee verarbeiten läßt — sind nicht mehr weit. Nicht jede Hausfrau weiß ganz sicher Bescheid mit der Menge Zucker, die sie zu den einzelnen Obstsorten verwenden muß, um eine wohlschmeckende Marmelade, ein leckeres Kompott zu gewinnen. Wir bringen hier eine Liste der einzelnen Früchte mit der notwendigen Zuckermenge, die zu den verschiedenen Zubereitungen gebraucht wird. Außerdem sei hier ein altes, vortreffliches Rezept erwähnt, das besonders einfach in der Herstellung ist, und mit dem man einen Teil der „Einmacherei" ohne unangenehm spürbare Kosten nebenbei erledigen kann.

Der Frucht-Eintopf.

Die oberste Regel ist: auf ein Pfund Früchte kommt ein Pfund Zucker. Man lasse sich nicht verleiten, weniger zu nehmen; der Zucker ist diesmal das einzige Konservierungsmittel. Die Marmelade wird in einem großen irdenen Topf angesetzt. Ihre Zubereitung beginnt mit den ersten Früchten des Jahres und endet mit den letzten. Man kocht das Obst mit dem Zucker und einer Spur Wasser gar. (Steinobst entkernt, Äpfel, Birnen, Pfirsiche geschält und klein geschnitten.) Das ist alles. Die Masse wird schichtweise in den Topf gefüllt, der immer wieder gut verschlossen wird. Man kann ruhig zwischen zwei Sorten einige Zeit lang Pause machen, nur den Topf luftig stellen, damit sich kein Schimmel bildet. Man kann gelegentlich die einzelnen Schichten einmal durcheinanderrühren, noch schöner ist es aber, man läßt sie gesondert, so hat man immer einen neuen Geschmack. Das Aroma besonders schöner Früchte durchzieht den ganzen Topf. Es gibt herrliche Zusammenstellungen, Himbeeren und Pfirsiche, Trauben und Birnen, Johannisbeeren und Erdbeeren. Schwarze Johannisbeeren und Stachelbeeren sind eigentlich die einzigen Früchte, die nicht in den Topf gehören, sonst kann man nach Herzenslust mixen. Wenn man in der Woche etwa 1—2 Zloty zum Einmachen erübrigen kann, und immer die richtige Reifezeit abwartet, in der das Obst billig ist, kann man sich einen schönen Wintervorrat ohne große Opfer schaffen. Arbeit bedeutet dieses Einmachen überhaupt nicht.

Wieviel Zucker brauche ich?

	Marmelade	Gelee	Kompott
		in Gramm	
Brombeeren	450	350	600
Erdbeeren	275—325	400	350—400
Himbeeren	275—325	450	500—750
Johannisbeeren	400—450	500	1000-1200
Stachelbeeren	350	350	700—800
Äpfel	250	500 (Fallobst)	400—500
Birnen	250	325—350	350—500
Quitten	350—375	450	650—750
Aprikosen	250—300	325	550
Kirschen, sauer	350—400	475—500	750
Kirschen, süß	275	300	300
Pflaumen	200—250	250—300	500—600
Pfirsiche	300	300	600—700
Preiselbeeren	300—350	500	450

Für Haus und Herd.

Etwas vom Backobst. Frühe Birnen- und Apfelsorten pflegen sich nicht lange zu halten. Man konserviert sie daher gern als Dörrobst. Das Dörren kann, wenn man nicht über einen besonderen Dörrofen verfügt, sehr gut im Backofen geschehen. Von Äpfeln eignen sich alle Reinetten, besonders auch der Borsdorfer, der Rubinapfel und der Boisenapfel u. a. Wegen der Unverdaulichkeit der Schale müssen Äpfel geschält, vom Kerngehäuse befreit und in Scheiben oder Viertel geschnitten werden. Unter den Birnen sind zu Dörrobst geeignet die Pastoren-, Salzburger-, Langstiel-, Flaschenbirne u. a. Da Birnenschalen gut weich kochen, schält man Birnen nicht ab. Geschältes Obst wird nach dem Schälen sogleich in schwach gesalzenes Wasser gelegt, damit es weiß bleibt. Birnen, die man ganz läßt, dämpft man vor, indem man sie in einem Drahtkorb in einen Kessel mit kochendem Wasser hängt, bis sie sich mit einem Strohhalm stechen lassen. Dünn auf Weiden- oder Holzhorden oder auch auf solchen von verzinntem Draht ausgebreitet, läßt man alles Obst zunächst an der Sonne oder oben auf dem warmen Herd abwelken, bevor es in den Backofen kommt. Hier soll die Hitze nicht zu groß sein. Das Backen soll langsam vor sich gehen, damit das Obst nicht steinhart wird, sondern lederartig biegsam. Zu scharf gebacken schmeckt es bitter. Zu wenig gebackene Stücke müssen herausgelesen und nochmals geröstet werden. Nachdem nun das Dörrobst gut ausgekühlt ist, füllt man es sortiert in dünne Säckchen, die luftig aufgehängt, öfters durchgeschüttelt und hin und wieder in die Nähe des Herdes gehängt werden, damit das Backobst nicht schimmelt.

Frau Anna.

Fruchttorteletts mit Sahne sind eine gute Hilfe für die Hausfrau, wenn sie für unerwarteten Besuch schnell etwas bereiten will. Kirschen kurz geschmort, damit sie etwas Saft ziehen, Erdbeeren roh, gewaschen und gezuckert, werden auf mürbe Torteletts gelegt, die man bei jedem Bäcker kaufen kann, und mit Sahne garniert.

Kirschen-Michel. Ein Rezept aus Süddeutschland, als Torte oder als (sehr sättigenden) Nachtisch zu reichen. Man braucht für eine mittelgroße Auflaufform 1½ bis 2 Pfund Kirschen, gewaschen und ohne Stiele. Zucker ½ bis ¾ Pfund, je nachdem man süß ißt, 3 Eier, gehackte Mandeln oder Haselnüsse, etwas Zimmt. Trockenes, möglichst nicht ganz weiches Brot, wird ohne Rinde in Milch geweicht. Man tut dann den Zucker, das Gelbe der Eier, Zimmt und Mandeln dazu, und rührt einen mäßig festen Teig daraus. Das zu Schnee geschlagene Eiweiß wird darunter gemischt, die Masse geschlagen, bis sie blasig wird. Zuletzt rührt man die Kirschen hinein. In einer gut mit Butter gefetteten Auflaufform wird der „Michel" dann bei gleichmäßiger Hitze gebacken, bis die Kirschen gargeschmort sind. Er kann warm oder kalt genossen werden und schmeckt wunderbar frisch und saftig.

Eis-Pudding. ½ Stange Vanille übergießt man mit 1 Tassenkopf voll Milch und stellt sie fest zugedeckt an einen kalten Ort. Nach einer Stunde quirlt man 4 Eidotter mit ¾ Liter Milch zusammen, gibt auch die Milch, worin die Vanille ausgezogen, und 200 Gramm Zucker dazu, schlägt die Mischung auf dem Feuer zu einer leichten Creme ab und rührt sie, bis sie völlig kalt geworden. Hierauf schüttet man die Masse in die Eisbüchse und läßt sie gefrieren.

Wie ich meine Junghähne konserviere. Meine überzähligen jungen Hähne verwerte ich durchweg im eigenen Haushalt, da ein Verkauf bei den niedrigen Preisen sich nicht lohnt. Die Herstellung von Konserven ist einfach und macht wenig Arbeit: Die jungen, zum Braten hergerichteten Hähne werden mit etwas Salz eingerieben und in einer Pfanne von allen Seiten mit Butter schön braun angebraten. Darauf gibt man an Stelle von Wasser frischgekochte Brühe von Kalbsknochen hinzu und brät die Hähne unter fleißigem Beschöpfen mit dieser vollständig gar, aber nicht zu weich. Die Kalbsbrühe, welche „gallert", hat den Zweck, die Haltbarkeit zu erhöhen. Dann legt man die Hähne in Gläser, je nach Bedarf einzeln oder zwei Stück zusammen, gibt die nötige Brühe bei, läßt alles abkühlen und sterilisiert eine Stunde bei 100 Grad. Zum Gebrauch erwärmt man das geöffnete Glas im Wasserbade, wodurch die Tunke wieder flüssig wird, nimmt den Hahn heraus, gießt die Brühe in eine Pfanne, kocht sie auf und erwärmt darin den Hahn noch vollständig. In ähnlicher Weise sterilisiere ich auch Suppenhühner, Tauben, Gänse- und Kaninchenbraten.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Arno Ströse; für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki; Druck und Verlag von A. Dittmann, T. z o. p., sämtlich in Bromberg.